

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara maritim terbesar di dunia yang terdiri dari ribuan pulau dimana lebih dari 70% wilayah Indonesia merupakan lautan. Oleh karena itu Indonesia memiliki potensi ekonomi di sektor kelautan dan perikanan. Walaupun jumlah tangkapan ikan cukup besar, konsumsi ikan di Indonesia hanya berkisar 47 kg per kapita per tahun, sedangkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menargetkan konsumsi ikan masyarakat Indonesia mencapai 50,8 kilogram (kg) per kapita per tahun hingga akhir 2018. Rendahnya konsumsi ikan disebabkan karena kurangnya variasi pengolahan ikan dan minimnya kesadaran masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi ikan.

Salah satu jenis ikan yang memiliki permintaan tinggi dan mudah didapatkan karena bersifat *open access* bagi para nelayan adalah ikan tongkol (Piscandika, 2013). Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015) total produksi ikan tongkol di Indonesia yaitu sebesar 520.460 ton. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan dengan kandungan gizi tinggi, salah satunya memiliki kandungan protein sekitar 21,60 - 26,30% dan memiliki komponen kimia utama sekitar 98% dari total berat daging dan memiliki BDD (Bagian Dapat Dimakan) tinggi yaitu 45 – 50% (Sikorski dan Pan, 1994). Salah satu penganekaragaman olahan ikan tongkol adalah pembuatan tepung ikan dalam bentuk tablet. tepung ikan diolah dalam bentuk tablet memiliki kelebihan antara lain memiliki volume yang lebih kecil sehingga mudah dibawa, disimpan dan memiliki keseragaman lebih baik dibandingkan dalam bentuk granul. Tablet tepung ikan tongkol dapat

digunakan sebagai bahan tambahan pangan yaitu sebagai kaldu penyedap rasa untuk memperbaiki citarasa dan aroma khas ikan.

Tablet adalah sediaan padat, dibuat secara kempa-cetak berbentuk rata atau cembung, relatif stabil dalam penyimpanan, dan mudah dalam transportasi dan distribusi (Banker dan Anderson, 1986). Tablet tepung ikan ditambahkan berbagai jenis bumbu sehingga pembuatan tablet tepung ikan perlu dilakukan granulasi agar homogen. Pembuatan tablet memerlukan bahan pengikat untuk membentuk granul dan mengikat granul-granul menjadi tablet ketika dikempa. Salah satu bahan pengikat yang dapat digunakan adalah maltodekstrin. Maltodekstrin merupakan hasil hidrolisis enzimatis pati yang dapat digunakan sebagai eksipien dalam tablet dan memiliki kemampuan mengikat dalam pembuatan tablet dengan metode granulasi basah (Anwar *dkk.*, 2004).

Unit pengolahan tablet ikan tablet yang akan didirikan direncanakan dengan kapasitas bahan baku 6 kg ikan tongkol per hari. Bentuk usahanya adalah perusahaan perseorangan dan berlokasi di jalan Dinoyo nomor 42-44 Surabaya, Jawa Timur karena dekat dengan pasar sebagai tempat penyedia bahan baku. Tata letak yang digunakan adalah tipe tata letak *process layout*. Pangsa pasar yang dituju adalah wilayah Jawa Timur dimana UMKM yang berbasis tepung ikan masih belum luas pemanfaatannya di wilayah tersebut.

Faktor lain yang harus diperhatikan dalam pendirian pabrik tablet tepung ikan tongkol adalah ketersediaan bahan baku, mesin dan peralatan yang digunakan, tenaga kerja, utilitas dan analisis ekonomi. Pengendalian faktor-faktor tersebut diharapkan dapat menunjang kelayakan pendirian pabrik tablet tepung ikan tongkol secara teknis dan ekonomis.

**1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan unit pengolahan tablet tepung ikan tongkol dengan kapasitas bahan baku 6 kg ikan tongkol per hari
2. Mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis unit pengolahan tablet tepung ikan tongkol yang direncanakan.